

VORSPEISEN

Pfarrwirts Kürbissalat

mit glaciertem Muskatkürbis, Strauchparadeisern, eingelegten Zwiebeln und veganem Schafkäse

18,90

Wirtshaus Vitello

Zartrosa gebratene Kalbsrückenscheiben, dünn aufgeschnitten mit Limettencreme, Kressesalat, eingelegtem Kürbis und Kapern

20,90

Marinierter Alpenlachs

mit Radi, jungem Spinat und Dill – Senf

...der Alpenlachs wird in Österreich in Aquakulturen gezüchtet. Je kälter das Wasser ist, desto langsamer wächst der Fisch. Das langsame Wachstum ist gesund und umso besser ist der Geschmack unseres Alpenlachs.

21,90

Beef Tartar vom Weideochsen

mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, gesalzener Bauernbutter mit Kräutern und roten Zwiebeln

als Vorspeise

als Hauptgericht

21,90

28,90

Pfarrwirts legendäre Grammelknödel

mit warmem Speck – Kraut

als Vorspeise

als Hauptgericht

19,80

22,90

Vorspeisen Étagère (für 2 Personen)

Das BESTE aus unserer Vorspeisenküche

46,00

AUS DEM SUPPENTOPF

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit hausgemachtem Apfelknöderl und Kürbiskernöl

9,50

Klare Rindsuppe vom Weideochsen – wahrscheinlich die Beste in Wien

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

...das Wurzelwerk waschen, mit dem Rindfleisch vom Weideochsen 3 - 6 Stunden bei mäßiger Hitze köcheln und verfeinern - so und nicht anders wird unsere klassische Wiener Rindsuppe zubereitet. Für Abwechslung sorgen unsere traditionellen Einlagen. Qualität, die man schmeckt.

8,90

SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Steirische Maishendlbrust vom Grill

auf cremigem Kürbisrisotto mit würzigem Asmonte

28,90

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling

auf Grillgemüse, Heurigen und Knoblauchbutter

...Bachsaibling aus der Naturteichwirtschaft Radlberg wächst in klarem Quellwasser artgerecht auf und schwimmt in Naturteichen mit Baumbestand am Uferrand. Ein besonders natürlicher und gesunder Fisch.

39,80

Zartrosa gegrilltes Lammkotelett

mit Erdäpfelgratin, sommerlichem Grillgemüse und Rosmaringlace

39,80

Wirtshaus Pfeffersteak vom Weideochsen

Zartes gegrilltes Rinderfiletsteak vom Niederösterreichischen Weideochsen in Ihrer Garstufe nach Wahl zubereitet. Serviert mit Erdäpfel – Pilzgröst'l und unserer legendären Pfefferrahmsauce

49,00

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Zanderfilet vom Grill

mit Prager Gammeln, Kürbispuree und Creme vom Ried Alsegg

... Dieses Rezept stammt ursprünglich aus dem Königreich Böhmen, hier beim Pfarrwirt lassen wir es aus unserer Kronländer Rezeptsammlung wieder neu aufleben. Verfeinert mit regionalen Produkten wie unserem Zander – ein grätenfreies Filet mit festem, weißem Fleisch. Wahrlich nicht umsonst ist der Zander einer der beliebtesten und schmackhaftesten Speisefische.

27,90

VEGAN & VEGETARISCH

Cremiges Kürbisrisotto

mit Ziegenkräuterkäse und kleinem grünen Salat

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

23,90

Knusprige Erdäpfel – Kürbispuffer

mit Schnittlauch – Heumilchsauerrahmdip und kleinem Blattsalat

21,90

Pfarrwirts Kürbis – Bowl

mit Kichererbsen, jungem Spinat, Muskatkürbis, Strauchparadeisern, knusprigen Süßkartoffeln, veganem Schafkäse und fruchtigem Himbeer – Limettendressing

21,90

Pfarrwirts herzhafte Kürbistascherl

auf Kürbispuree mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

25,90

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service Team.

GEDECK MITTAG 3,50

mit Pfarrwirts legendärem Weizensauerteigbrot
exklusiv für uns gebacken von der Traditionsbäckerei MüllerGartner

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG 4,50

UNSERE HAUPTSPEISEN KLASSIKER

Ausgelöstes Wiener Backhenderl

24,90

vom steirischen Freilandhuhn, im Körberl serviert.

...Das Besondere beim Backhenderl ist, dass man es langsam herausbäckt – daher machen wir Sie gerne auf 20 Minuten Vorfreude aufmerksam.

Wiener Schnitzel

28,90

...natürlich das „ECHTE“ vom Kalb.

Zum Gebackenen empfehlen wir...

– Erdäpfel – Vogerlsalat

6,90

– Petersilerdäpfel oder Reis

6,90

Kalbsbutterschnitzerl

26,90

mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

Pfarrwirts herzhafte geröstete Kalbsleber

27,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree

...für unser flaumiges Erdäpfelpüree verwenden wir die besten, geschmackvollsten Erdäpfel.

Wiener Fiaker Gulasch

24,90

DAS Wiener Traditionsgulasch nach altem Hausrezept.

Serviert mit knusprigem Frankfurter, Freiland – Spiegelei, flaumigem Semmelknödel und Gewürzgurke.

... Den stets hungrigen Kutschern des berühmten Wiener Pferdegespanns verdankt dieses Gulasch seinen Namen. Auf dem Ragout aus Rindfleisch befindet sich eine Garnitur aus Würstel und Spiegelei – und der Saft besteht aus jeder Menge edelsüßem Paprikapulver. Letzteres kommt aus Österreichs Nachbarland Ungarn. Sogar die Kochlegende Auguste Escoffier ließ sich im 19. Jahrhundert „seinen“ Paprika aus Szeged nach Frankreich importieren.

Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen

36,90

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Wiener Krautfleckerl

21,90

zubereitet nach unserem Traditionsrezept

mit Kräuterrahm und kleinem Blattsalat

*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 

Pfarrwirts Zwiebelrostbraten

36,90

mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln und Gewürzgurke

... unser Klassiker von der Beiried. Eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack, rosa gebraten und frisch am Grill zubereitet.

Naturschnitzerl vom Weidekalb

28,90

mit herrlichem Safter'l und Butterreis

DESSERT SCHMANKERL

AUS UNSERER KRONLÄNDERKÜCHE



Rigó Jancsi 🍷

10,90

Schokoladenmousseschnitte

...Rigó Jancsi - die herrliche Schokoladenmousseschnitte aus unserem Kronländerkochbuch. Benannt nach dem berühmten ungarischen Geiger Rigó Jancsi, welcher meinte, wenn schon eine Torte, dann muss es eine solche sein! Die Zubereitung des Originalrezepts dauert über zwei Tage, aber diese Mühe machen wir uns gerne, damit Sie in den Genuss dieses Klassikers der Kronländerküche kommen. Jó étvágyat!

Kürbis Crème Brûlée 🍷

12,90

mit hausgemachtem Zimteis

Pfarrwirts Zwetschenknödel (1 Stück) 🍷

12,90

mit Butter – Brösel und Zwetschenragout

Hausgemachte Cremeschnitte

11,90

mit Beerenragout und Minze

Tichy's Eismarillenknödel 🍷

11,90

mit Marillenröster und Schlagobers

Misssi-Eis – MEI LIABSTES EIS VOM BAUERNHOF, 2 Kugeln 🍷

8,90

Zur Wahl: Himbeersorbet*, Zitronensorbet*, Erdbeersorbet*, Marillensorbet*
Vanille, Schokolade, Rum – Topfen mit Rosinen

*vegan 🌱



DIE ERFOLGSGESCHICHTE EINES ÖSTERREICHISCHEN NATURPRODUKTES
Weil unsere Heimat Natur ist und unser Misssi Eis noch echtes Handwerk. Und weil uns „frisch und hausgemacht“ noch lange nicht reicht, ist unser Misssi Eis 100% natürlich.

Du sollst Altbewährtes nicht verändern.

UNSERE DESSERT KLASSIKER

Hausgemachter Apfelstrudel 🍷

10,80

mit Vanillesauce

*dieses Gericht bereiten wir Ihnen gerne auch vegan zu 🌱

Hausgemachter Topfenstrudel 🍷

10,80

mit Vanillesauce

Cremiges Schokoladenmousse 🍷

10,80

mit fruchtigem Beerenröster

Hausgemachte Palatschinke 🍷

5,90

mit Pfarrwirts Marillenmarmelade

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service Team.

GEDECK MITTAG 3,50

mit Pfarrwirts legendärem Weizensauerteigbrot
exklusiv für uns gebacken von der Traditionsbäckerei MüllerGartner

GEDECK ABEND SOWIE SAMSTAG,
SONNTAG & FEIERTAG GANZTÄGIG 4,50